

## CANNOLI SALÉS



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla  
Genovese 450g



Bresc Pesto alla  
Genovese sans ail 450g



Bresc Tomates cerises à  
l'aigre-douce, ail et persil  
1100g

### INGRÉDIENTS

12

- Tranches de fromage jeune affiné
- 200 g de mascarpone
- 30 g de Bresc Pesto alla Genovese ou Bresc Pesto alla Genovese sans ail
- 50 g de pignons de pin
- 50 g de graines de tournesol
- tomates cerises Bresc persil ail

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Découper les tranches de fromage en rondelles et les faire frire dans une poêle. Faire frire et façonner le fromage en cylindres. Incorporer le mascarpone et mélanger avec le pesto. Assaisonner avec du sel et du poivre et remplir les cannoli de fromage avec la crème au pesto. Hacher grossièrement les noix et les graines et les mélanger. Tremper les extrémités de la crème dans les noix hachées. Décorer avec les tomates cerises aigre-douce et le cresson approprié.